

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Mojn**

Adresse **Storetorv 1**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **41775947**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	20-04-2023	
Dato	20-01-2022	
Dato	20-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Ved kontrol d.d. blev der konstateret i køleskab 8, 10 liter kondibøtte med æblemos ca. 10 liter.

Virksomheden oplyste, at produktet var sat ind inden kl. 12.00 d.d. Lufttemperatur i køleskab målt til 5,2 grader C.

Kernetemperatur i produktet målt til 48,8 grader C. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal nedkøling af letfordærlige fødevarer nedkøles fra 65 grader C. - 10 C inden for 4 timer. Ved samtale med kok oplyste denne, at der ikke var styring på nedkølingen. Virksomheden kasserede produktet ved kontrollen.

I køleskab 4 blev opbevaret 2 kondibøtter med sovs ca. 2,5 liter i hver. Lufttemperatur i køleskab målt til 6,1 grader C, kernetemperatur i de 2 kondibøtter målt til 25,1 grader C og 22,8 grader C. Kok oplyste, at nedkølingen var startet af de 2 bøtter med sovs før kl. 12. 00. Fødevarestyrelsen målte temperaturen i de 3 beholder ca. kl. 16.00. Konkret vejledt om,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Mojn**

Adresse **Storetorv 1**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **41775947**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

at nedkøling skal ske fra 65 grader til 10 grader C på max 4 timer og at virksomheden skal have styring på nedkølingen. Evt. stor beholder / gastrobakker og lille mængde i og evt. omrøring. Fotodokumentation taget, fremvist ved kontrollen til virksomhedsejer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, at det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i diverse kølemøbler kontrolleret. Vejledt virksomheden om, at de skal overholde 3 timers reglen, når de opbevarer letfordærlige fødevarer uden for køl i forbindelse med produktion.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gummilister i koldjomfru i produktionslokale samt i enkelte kølemøbler, fremstår med mørke fjernbare plamager. Opvaskelokal fremstår med sort plamager i loftet, samt på diverse rør og ledninger beskidte. Gulv under inventar i opvaskelokal beskidt samt at kost og skraber til rengøring fremstår meget beskidt med sorte belægninger. Ovn i køkken fremstår med brune fedtede belægninger samt fødevarerester. Isterningemaskine fremstår med mørke plamager på indersiden. Bag kumme-fryser gulv beskidt og støvet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Fotodokumentation taget, fremvist ved kontrollen til virksomhedsejer.

Vejledt konkret om rengøring af udstyr og lokaler i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har sat deres egenkontrol frekvens til en gang ugentligt men har ikke dokumenteret følgende:

I hele maj er der ikke dokumenteret varemottagelse, opvarmning, nedkøling,

I juni fra den 1-9 er der ikke dokumenteret for varemottagelse, varmebehandling og nedkøling.

Fra den 17-30 juni er der ikke dokumenteret opvarmning,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Mojn**

Adresse **Storetorv 1**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **41775947**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

I juli er der fra den 1-7 er der ikke dokumenteret varemottagelse, opvarmning og nedkøling.

Fra den 22- 28 juli er der ikke dokumenteret varemottagelse, fra 15-28 juli er der ikke dokumenteret opvarmning. fra den 22-28 juli er der ikke dokumenteret nedkøling.

I august fra den 12-18 er der ikke dokumenteret for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

September mangler dokumentation for 2 - 8 og 16 - 22 varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Oktober fra 7 - 13 dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om at virksomheden skal følge de frekvenser de har sat i deres egenkontrolprogram.

Foto dokumentation taget under tilsynet og fremvist til virksomhedsejer under tilsynet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med fokus på varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølingen. Vejledt generelt om at virksomheden skal opdaterer deres egenkontrolprogram.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

25-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk